สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

Food Sanitation Division, Health Department
Bangkok Metropolitan Administration
Tel: +66 2640 9981-2 Fax: +66 2640 9981-2 Press 5
www.foodsanitation.bangkok.go.th
www.bangkok.go.th/health
healthybangkok

มหานครแห่งความปลอดภัย

バンコクにおける飲食店開業手続き

คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร (ฉบับภาษาญี่ปุ่น)

รักกรุงเทพฯ ร่วมสร้างกรุงเทพฯ
บมจ.สุขุมพันธุ์ บริษัทร่วมกับสำนักงานกรุงเทพมหานคร

กสอ. 05/01/58

バンコクにおける飲食店開業手続き

คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร (ฉบับภาษาญี่ปุ่น)

ที่ปรึกษา (Adviser)

พญ.วันทนีย์ วัฒนะ MRS. WANTANEE WATTANA	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย DIRECTOR GENERAL HEALTH DEPARTMENT
นายขจิต ชัชวานิชย์ MR. KHACHIT CHATCHAWANIT	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย DEPUTY DIRECTOR GENERAL HEALTH DEPARTMENT
นายไพโรจน์ สันตนิรันดร์ MR. PAIROJ SANTANIRAND	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย DIRECTOR OF FOOD SANITATION DIVISION HEALTH DEPARTMENT

คณะผู้จัดทำ (Manipulator)

นางวันพร ศรีเลิศ MRS. WANPORN SRILERT	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร CHIEF OF FOOD PREMISES SANITATION SUB DIVISION
นางสาวพรสุดา ผานุการณ์ MISS PORNSUDA PHANUKARN	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ SANITATION TECHNICAL OFFICER (PROFESSIONAL LEVEL)
นางสาวใจหนึ่ง นามงาม MISS JAINUENG NUAMNGAM	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ SANITATION TECHNICAL OFFICER (PROFESSIONAL LEVEL)
นางสาวสุภาวดี ศรีนวล MISS SUPAWADEE SRINUAL	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ SANITATION TECHNICAL OFFICER (PROFESSIONAL LEVEL)
นางสาวยุวดี บุญชัยวัฒนา MISS YUVADEE BOONCHAIWATTANA	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ SANITATION TECHNICAL OFFICER (PRACTITIONER LEVEL)
นางสาวอัญชุรี ศิริมี MISS ANCHUREE SIRIMEE	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ SANITATION TECHNICAL OFFICER (PRACTITIONER LEVEL)

พิมพ์ครั้งที่ 1 ปี 2558 จำนวน 1,500 เล่ม

พิมพ์ที่ บริษัท เอช อาร์ พริ้นซ์ แอนด์ เทรนนิ่ง จำกัด

สำนักงาน 164/28 หมู่ 6 ซ.มะไฟหวาน ต.บางกรวย อ.บางกรวย จ.นนทบุรี

โทร. 02-882-8138

สถาบันรับรองการแปลภาษา

Translated by Translation Center Project

Suan Dusit University

目次

バンコクにおける飲食店、食料品販売店の定義 4
バンコクにおける飲食店開業手続き方法 4
営業許可申請手続きに必要な書類 5
営業許可申請の流れ 5
飲食店開業に関する衛生管理基準 6
厨房 6
客席 7
プロパンガス　消火器 7
便所 8
食材 9
－　生鮮食品 9
－　乾物 10
－　缶詰 / 調味料 10
－　調理済みの料理 11
飲料水 / 氷 11
調理器具 / 食器類 12
ゴミ処理設備 12
汚水処理 / 廃油処理 13
害虫 / 害獣 13
化学製品 14
従事者の衛生管理 / 体調管理 14
REFERENCES 15

バンコクにおける飲食店、食料品販売店の定義

飲食店とは、建物内（屋上等含む）にて主として注文により直ちにその場所で料理、その他の食品または飲料を飲食させる事業所をいう。また、座席の有無は関係なく、持ち帰り専門の事業所も飲食店と定義される。

バンコクにおける飲食店開業手続き方法

バンコク衛生保健局の調査によると飲食店での飲食後、ひどい下痢を経験したことがあると答えた人は100,000人中800人であった。
ひどい下痢の原因の一つに食中毒がある。食中毒の主原因として飲食店並びに食品販売店における衛生管理の不備があげられる。
そのためバンコク衛生保健局は1992年に飲食店並びに食品販売店の衛生管理に関する様々な条例を定めた。そして、2002年には新たな衛生管理基準を設け、バンコク衛生保健局の許可なく、飲食店並びに食品販売店の新規開業を行うことを禁止した。

営業許可申請手続きに必要な書類

1. 事業主の本人確認書類の写し
2. 事業所の所在証明書
3. 法人の場合:法人確認書類の写し、並びに法人代表者本人確認書類の写し
4. 代理人が提出する場合:委任状並びに事業主の本人確認書類の写し、並びに代理人の本人確認書類の写し
5. バンコク衛生保健局主催の衛生管理研修の修了証書
6. 事業所の所在地の地図

営業許可申請の流れ

1. 事業所の所在地を管轄する衛生保健局に事前相談
2. 営業許可申請手続きに必要な書類の準備
3. 申請書に必要事項を記入後、提出

3.1	新規営業許可申請	営業許可申請書
3.2	営業許可延長申請	営業許可延長申請書
3.3	廃業申請	廃業申請書
3.4	事業主変更届	事業主変更届申請書
3.5	営業許可内容変更申請	営業許可内容変更申請書

飲食店開業に関する衛生管理基準

事業所

事業所の100メートル以内にバンコク衛生保健局が食中毒の原因が発生する恐れがあると判断した場所（墓地、ゴミ集積場、動物飼育地区等）がないこと。

厨房

厨房の床、壁、天井は耐久性のある素材を用いること。また、床は耐水性素材を用い、排水がよく、清掃しやすい構造にすること。
厨房には換気設備を備えること。また、厨房内は十分な明るさを確保すること。
厨房内の照明は、破片落下防止のためカバーで覆うこと。
調理台は床面から60ｃｍ以上の高さにすること。また、調理台以外で食品を扱わぬこと。
厨房内には厨房内業務に不必要なものは持ち込まないこと。

客席

客席の床、壁、天井は耐久性のある素材を用いること。また、床は耐水性素材を用いること。

客席には換気設備を備えること。また、客席内は十分な明るさを確保すること。

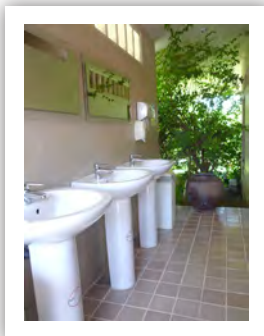
客席内の照明は、破片落下防止のためカバーで覆うこと。

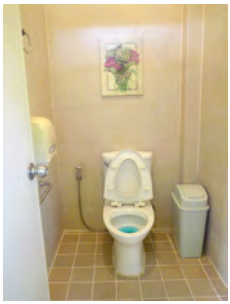
椅子、テーブル等は耐久性のあるものを使用し、清潔を保つこと。

プロパンガス　消火器

ガスボンベ、ガスホース、プラグ、ソケット等のガスに関する器具はすべてTISI（Thai Industrial Standards Institute）基準の器具を使用すること。
ガスボンベは絶対に横置きしないこと。また、倒れないように固定すること。
厨房並びに、ガスボンベの周辺は禁煙とすること。また、ガス台近くの適切な場所に必ず消火器を設置すること。
ガスボンベ周辺に必ずガス漏れ事故の際の対処法を明示しておくこと。

便所





衛生管理の徹底を図ること。
必ず男女別にすること。
客席数に対する適切な数を設置すること。
便所の手洗い設備には手指の消毒装置を設けること。
便所は厨房に影響を与えない位置に設置すること。

食材

－　生鮮食品

鮮度の高いものを使用すること。また、調理前に洗浄すること。
青果、精肉、鮮魚はそれぞれ別に保存すること。
精肉、鮮魚は冷蔵設備内に5度以下で保存すること。また4時間以上常温で保管、保存しないこと。

ー　乾物

タイの場合、品質の悪い商品も流通しているので、注意すること。また、保存する場合は種類ごとに分け、温度管理に注意すること。

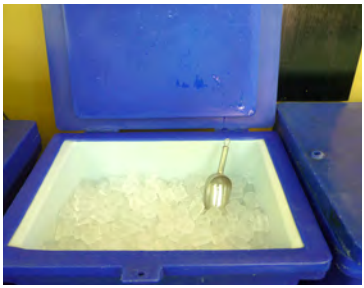
ー　缶詰 / 調味料

タイの場合、品質の悪い商品も流通しているので、注意すること。
残った缶詰食品、缶詰食材は別容器に入れ保存すること。

ー　調理済みの料理

床面から60ｃｍ以上の高さの場所に置き、埃等が入らないように保存すること。
また2時間ごとに加熱すること。

飲料水 / 氷



GMP基準に適合した飲料水、氷を使用し、清潔な容器で保存すること。
自分で氷を作る際は、バンコク衛生保健局の基準に合格した水を使用すること。
氷を素手で扱ったり、氷を保存している容器内に他の物を入れたりしないこと。

調理器具 / 食器類

調理器具、食器類は耐久性があり、人体に無害な素材を用いたものを使用すること。
調理器具、食器類は清潔を保ち管理すること。また、床面から60ｃｍ以上の高さの場所で保管すること。
まな板は清潔でひび割れ等のないものを使用すること。
まな板、包丁等は用途によって使い分けること。
調理器具、食器等を洗浄する際には、専用の洗浄液を使用すること。洗浄の際のすすぎは必ず2回以上行うこと。
流し台の高さは床面から60ｃｍ以上の高さにすること。

ゴミ処理設備

ゴミ箱は必ず蓋のあるものを使用し、中にビニール袋を入れて使用すること。また、十分な数のゴミ箱を設置すること。
ゴミ集積場所は専用の場所を使用し十分な広さを確保すること。排水がよく、清掃しやすい構造にすること。
ゴミは分別すること。

汚水処理 / 廃油処理

排水管の定期的な管理・点検を行うこと。特に流し台の排水管の定期的な管理には注意を払うこと。また、汚水は必ず下水道に流すこと。
廃油処理は専用設備を設置し、設備の定期的な管理・点検を行うこと。

害虫 / 害獣

害虫/害獣対策を徹底すること。
殺虫剤、殺鼠剤等を使用する際は、食材、食器、調理器具等に与える影響に十分注意を払うこと。
定期的に業者に害虫/害獣対策を依頼すること。

化学製品

食器用洗剤、掃除用洗剤、殺虫剤等の化学製品は厨房に影響を与えない場所にまとめて保存管理すること。

従事者の衛生管理 / 体調管理

厨房従事者は清潔な作業着、帽子、エプロンを着用すること。
厨房従事者は常に爪を清潔に保つこと。食品に触れる際は手袋を着用すること。また、指輪、ブレスレット等のアクセサリー着用禁止、従事中の禁煙を心がけること。
調理前には必ず手指の消毒を行うこと。また、用便後、汚物処理後も必ず手指の消毒を行うこと。
発熱、咳、下痢等の症状のある従事者は厨房に入らぬこと。
手指に傷のある従事者は厨房に入らぬこと。
厨房従事者はバンコク衛生保健局主催の衛生管理研修を必ず修了すること。
従事者は体調管理に努め、1 年に 1 度必ず健康診断を受けること。

REFERENCES

1. Food Sanitation Division , Department of Health , Ministry of Public Health. (2541). Principles of Food Sanitation Inspector . Bangkok : Printing House of The War Veterans Organization of Thailand.
2. Food Sanitation Division , Health Department. (2551). Principles of According to Public Health Act , B.E. 2535 Inspector . Bangkok : National Office of Buddhism.
3. Environmental Health Division , Health Department. (2545). Laws of Environmental Health Guidelines. Bangkok : J.NT. Limited partnership
4. Code of hygiene practice for precooked and cooked food in mass catiering . (online) . Available : http//www.codexalimentarius.org. 4 July 2014.
5. Public Health Act food premises regulation. (online) . Available : http//www.bclas.ca. 4 July 2014.
6. A guide to opening a food premises. (online). Available: http//www.healthunit.org. 4 July 2014.

Note